

1991 **Paradise** **Book** **Registration**
 1992 **Paradise** **Book** **Registration**
 1993 **Paradise** **Book** **Registration**

Una proposta iniziale di Norman Davis

Gli ammiragli Pini (a sinistra) e Raineri Bisola (a destra) fotografati al loro arrivo a Londra. Con l'Ambasciatore Dino Grandi essi formano la delegazione italiana alla Conferenza navale.

LONDRA, lunedì sera. La Conferenza navale si è aperta stamattina alle ore 10,30 nel salotto di Locrano al Foreign Office, sotto la presidenza di Baldwin.

Il Ministro degli Esteri britannico, Hoare, è stato eletto presidente. Il Primo Lord dell'Ammiragliato, Eyres Monsell, vice-presidente. Segretario generale mister Holman.

Il « Daily Telegraph » informa che Norman Davis avrebbe l'intenzione di proporre la riduzione immediata di un terzo delle forze navali dei Paesi rappresentati alla Conferenza. Ma si prevede tuttavia che il progetto possa avere maggior successo di quello che ebbe la proposta britannica di abolire i sottomarini.

■ lettera

Paolo Zanna

compagno di giochi, ■ Adriano. Forse ella non lo ■, ma Adriano ed io siamo stati fidanzati per quasi un anno. Durante questo tempo ■ scoprii che il poveretto ■ affetto da una malattia ereditaria; i miei genitori mi obbligarono a rompere ogni relazione con Adriano e mi imposero

ta. Nella mia vita ho una cosa di viveri. Continua spontaneo il plebiscito dell'oro degli italiani tu-
che devo nascondere ed è que-
sto cofanetto. Esso contiene tut-
te le lettere di chi fu anche suo
Argentina che ha dato già oltre
90 chili.

attesa d'un formale ordine regale. Ma la Sala episcopale a cui
 lita in seguito al risanamento dell'insalubre quartiere
 in cui si trova.

ascolta »

Salg

malgrado l'amputazione delle loro braccia e gambe congelate, tentata per salvarli dalla cancrena.

salvare gli altri alpinisti, dei quali però tre sono morti subito dopo il ricovero nell'ospedale, malgrado l'amputazione delle loro braccia e gambe congelate, tentata per salvarli dalla cancrena.

IN CUCINA. — Spezzatino di cinghio col pomodoro: mettere in tegame un balluto di lardo con aromi; collocare il coniglio trafilato in pezzi, unire qualche cipolla, fettine di patate, sale e pepe, un cucchiaino di pomodoro coperto, e cuocere a fuoco moderato col bulire della cottura; aggiungere una presa di peperoncino.

